

◆ グランクリュ(特級畑)シリーズ			各国生産地の特に優れた農園、生産者のロットをご紹介するシリーズ
【新発売】 2011年 ルワンダ・カップ・オブ・エクセレンス 1位入賞 ● ルワンダ・API・ムシヨンイ	中煎り	プラム、チェリー、レモン、フローラルの複雑な風味。 繊細な舌触り。	API とは、Agro-Processing Industries Ltd. (農業生産加工工業株式会社)の略で、API・ムシヨンイとは、生産処理場の名前です。この生産処理場は、ルワンダの西部州、ルチロにあり、キブ湖と呼ばれる美しい湖のほとりに位置しています。生産処理場は、2007年API によって設立されました。今回、皆様にご紹介しているこちらのロットは、10名の生産者によって栽培されたコーヒーが含まれています。標高は、約1,800メートルです。
2011年 ホンジュラス・ カップ・オブ・エクセレンス 2位入賞 ● ホンジュラス・オルビン	中煎り	トロピカルフルーツ、ピーチ、カシスなど フルーツバスケットを思わせる風味。 広がる甘さと、とろりとした舌触り。	オルビン農園は、ホンジュラス西部のサンタバーバラ地域にあり、標高1,530メートルに位置しています。農園は、3世代に渡って受け継がれており、現在のオーナー、オルビン・エスメリン・フェルナンデスさんは、2005年に彼のお父様より農園を受け継ぎました。コーヒーの収穫時期は、12月から4月です。コーヒーの栽培面積は、2.6ヘクタールで、このロットの品種はパカスとカトゥアイです。生産処理方法は、水洗式を用いています。
2011年 グアテマラ・カップ・オブ・エクセレンス 3位入賞 ● グアテマラ・エル・インヘルト・ウノ	中煎り	マンダリンオレンジ、ピーチ、 フローラルなどの様々な風味。 力強いボディとベルベットの様な滑らかな舌触り。	エル・インヘルト・ウノ農園は、優良農園が数多くあることで知られている、グアテマラ西部のウエウエテナンゴ地域にあり、標高2,000メートルに位置しています。こちらの農園は、初代オーナーによって、1874年に農園が作られました。1900年より、コーヒー栽培が始められ、現在は3世代目の、歴史ある農園です。現在のオーナーである、アルトゥロ・アギーレ・エスコバーさんは、1956年よりこちらの農園で働いています。今回落札したこちらのロットは、「マラゴジーペ」と呼ばれる品種で、コーヒー豆の粒が大変大きいのが特徴です。
2011年 エルサルバドル・ カップ・オブ・エクセレンス 3位入賞 ● エルサルバドル・ラ・レフォルマ	中煎り	様々なフルーツとフローラルな風味。 ベルベットの様な舌触りと上品なバランス。	4代に渡って、アルバレス一家に受け継がれているラ・レフォルマ農園は、エルサルバドルの中心地、サンサルバドルから、車で1時間ほどのサンタ・アナ地区にあります。標高は、1,300メートルで、サンタ・アナ火山に位置しています。この農園では、ブルボン種のみを栽培しています。世代から世代に渡り、コーヒー栽培技術を保持し、「最高品質のコーヒーを生産する」という考えを持ち、取り組んでいる農園です。品評会では、国際審査員の平均点が90点以上のロットのみに与えられる称号、「プレジデンシャルアワード」を獲得しています。
2011年 コスタリカ・カップ・オブ・エクセレンス 1位入賞 ● コスタリカ・ラ・エストレジャ	中煎り	包み込む様な柔らかい口当たり。 洋梨や白い花を思わせる繊細な風味。	現在のオーナー、ルイス・リカルド・カルデロンさんがお父様から13年前に土地を譲り受け、1999年より、コーヒーの種をまき始めました。農園は、タラス地区のドタヴァリーにあり、標高1,900~2,000メートルに位置しています。品種はカトゥアイ。生産処理方法は、ウォッシュト(水洗式)です。丸山珈琲では、「ロス・アンヘレス」というマイクロミルの名前でご紹介している、すでにお付き合いのあるマイクロミルが所有している農園です。そのため、今回のカップ・オブ・エクセレンス1位受賞は、私たちにとっても、大変嬉しいニュースでした。品評会では、国際審査員の平均点が90点以上のロットのみに与えられる称号、「プレジデンシャルアワード」を獲得しています。
● ボリビア・アグロ・タケン	中煎り	フローラル、チェリー、ラズベリーの風味。 赤ワインの様な重厚感とキャラメルを感じる甘い余韻。	アグロ・タケン農園は、標高1,900~2,600メートルに位置し、世界でもっとも標高が高い位置に存在しているコーヒー農園です。コーヒーのおいしさを決める要素は、品種、土壌、標高、生産処理方法など、たくさんありますが、標高が高いことで、フルーツのように青実から赤実まで熟すのに時間がかかり、風味と甘さが豊かになると考えられています。しかし、標高が高すぎると朝晩の気温が低くなり、霜などで樹がやられてしまうため、2,600メートルでのコーヒー栽培は、コーヒーを知る人には驚きの高さです。斎藤パリスタがJBC2011で準優勝した際、使用した農園のニュークロップです。

◆ シングルコーヒー 個性あふれる単一農園や生産処理場のコーヒー豆（ブレンドされていないコーヒー豆）

<p>【新発売】 ● ブラジル・カルモ・デ・ミナス・セハード</p>	<p>中煎り</p>	<p>アプリコット、アーモンドの風味。 スムーズな舌触りときれいな後味。</p>
<p>セハード農園は、ブラジルの優良生産地である、ミナス・ジェライス州のカルモ・デ・ミナス地域にあり、標高、約1,200メートルに位置しています。オーナーである、マリア・ホジェリア・コスタ・ペレイラさんは、丸山珈琲がカルモ・デ・ミナスのコーヒーを買い付ける際に大変お世話になっているルイス・パウロさんのお母様です。カップ・オブ・エクセレンスにおいても2003年の3位入賞をはじめ、複数回入賞経験のある優良農園です。今回皆様にご紹介しているロットは、品種はイエローブルボン、生産処理方法はパルプトナチュラルです。</p>		
<p>【新発売】 ● エチオピア・チェンベ</p>	<p>中煎り</p>	<p>メロン、バナナ、ピーチ、ストロベリーなど、 様々なフルーツを思わせる風味と甘さ。</p>
<p>「チェンベ」とは、農園の名前でも、地域の名前でもなく、コーヒーが持つ風味・特性によってつけられた名前です。丸山珈琲がコーヒーを買い付けている「Ninety Plus（ナインティ・プラス）社」によって、特定の風味・特性を持ったエチオピアのコーヒーにのみこの「チェンベ」という名前がつけられております。農園でも、品種でも、生産処理方法でもなく、フレーバーの組み合わせ、経験やテロワール、芸術的な要素によって、まるで歌を作り上げるミュージシャンのように生み出されたロットです。新しいコンセプトに基づいた、大変ユニークなロットと言えます。2011年に初めて、「チェンベ」の味を持つロットができました。</p>		
<p>【新発売】 ● ケニア・カグンユ</p>	<p>中煎り</p>	<p>ブラッドオレンジ、カシスの風味。 滑らかな舌触りと心地よく続く甘さ。</p>
<p>カグンユ生産処理場は、ケニアの優良産地であるニエリ地区にあり、標高1,500メートルに位置しています。1,007名の生産者の方がこの生産処理場に所属しており、現在はそのうちの900名ほどがコーヒーチェリーを持ち込んでいます。生産者の方一人あたり、保有しているコーヒーの木の本数は、平均250本です。平均農園面積は、0.2ヘクタール程で、最大でも0.8ヘクタールであり、ほとんどが小規模生産者の方々です。栽培品種は、主に「SL 28」と「SL 34」と呼ばれる品種で、メインの収穫時期は10月から12月です。</p>		
<p>● ブラジル・サンタ・エレナ</p>	<p>中煎り</p>	<p>チェリー、ピーチ、黒蜜、フローラル。 シロップを思わせる舌触り。</p>
<p>サンタ・エレナ農園は、ブラジルの優良生産地である、ミナス・ジェライス州のカルモ・デ・ミナス地域にあり、平均標高は、1,200メートルです。農園のオーナー、ジャックスさんは、丸山珈琲がブラジル・カルモ・デ・ミナス地域のコーヒーを買い付ける際、大変お世話になっている方であり、軽井沢や小諸のお店にもお越しいただいております。ジャックスさんは、100年以上に渡ってコーヒー栽培に従事してきたコーヒー家の4代目で、1999年よりこの農園を始めました。豊富な知識と経験を持ち、高品質コーヒーの生産を行っている素晴らしい生産者の方です。</p>		
<p>● ペルー・ディカフェ（カフェインレスコーヒー）</p>	<p>中煎り</p>	<p>ミルクチョコの様な風味の優しい味わい。</p>
<p>昨年販売をし、大変ご好評いただいたディカフェが再度入荷いたしました。今回ご紹介するのは、ペルーのコーヒーを使用したディカフェです。前回ご紹介した際には、即完売してしまいましたので、今回は前回よりも皆様に楽しんでいただけるよう、たくさんご用意しております。化学薬品を一切使用せずにカフェインを99.9%取り除いております。健康上の理由や、就寝前のコーヒーを控えている方にお勧めです。</p>		
<p>● グアテマラ・ラ・ブレア</p>	<p>深煎り</p>	<p>ビターチョコやブラウンシュガーの風味。 華やかな深煎り。</p>
<p>ラ・ブレアとは、グアテマラ東部、マタケスクイントウラという町にある生産者組合の名前です。組合が抱える問題を解決しながら、年々メンバーの結束が強まっており、質の高いコーヒーを生産している素晴らしい生産者組合です。2010年の買い付け時には、組合内の問題から、買付量が激減し、もう皆さんにこのラ・ブレアの素晴らしいコーヒーをご紹介できなのではと思うほどでしたが、組合員の方の努力のおかげで、またこのようにご紹介できることを嬉しく思います。今回は、深煎りでご用意いたしました。ぜひお楽しみください！！</p>		

◆ シングルコーヒー 個性あふれる単一農園や生産処理場のコーヒー豆（ブレンドされていないコーヒー豆）

● コスタリカ・エルサル・デ・サルセロ	中煎り	チェリー、アプリコットの風味。 きめ細かい舌触りと華やかさ。
<p>エルサル・デ・サルセロマイクロミルは、コスタリカウエストヴァリー地区にあります。標高1,700～1,800メートルに農園があり、62の生産者がこのマイクロミルに豆を持っています。農園は、大西洋と太平洋、両方の影響を受けており、コーヒーの栽培にその年の気候の影響を受けやすい地形です。しかし、オーナーのリカルドさんを中心に、気候にかかわらず、品質の高いコーヒーが生産できるよう、熱心に取り組んでいます。2011年9月に行われたバリスタの大会で、大会史上初の二連覇を達成した鈴木バリスタが、使用したコーヒーのひとつが、このマイクロミルのコーヒーです。</p>		
● ボリビア・エストレジャス	深煎り	ビターチョコレート、キャラメル、アーモンドの風味。 きめ細かくスムーズな舌触り。
<p>オーナーのファン・ティコナさんは、33年間コーヒー栽培に従事してきました。農園は、カラナビの町から30キロ程離れた場所にあります。肥沃な土壌の急斜面にあり、標高1,572メートルに位置しています。10ヘクタールの農地を持ち、そのうちコーヒーの栽培面積は5ヘクタールで、残りの5ヘクタールは、自然林保護区となっています。長年にわたって培われてきた、豊富な知識と経験に基づき、コーヒー栽培を行っています。5人のお子さんがあり、全員コーヒー栽培に従事しています。74歳になった今、環境を保持しながら、持続可能なコーヒーの生産方法を、次の世代に伝えられることを大変誇りに思っています。</p>		
● ボリビア・マルセリーノ・カタリ	中煎り	チェリー、黒蜜、ブルーンの風味。 厚みのある質感と甘い余韻。
<p>マルセリーノ・カタリさんの農園は、カラナビの町の中心地を抜け、オフロードを30分ほど進んだ場所にあり、標高、約1,500メートルに位置しています。2008年のカップ・オブ・エクセレンスでは、ゴロンドリーナというグループでエントリーし、6位に入賞しています。栽培品種は、カトゥーラで、レッドカトゥーラとイエローカトゥーラが植えられています。農園の敷地面積は、7ヘクタール、コーヒーの栽培面積は5.5ヘクタールです。収穫時期は、5月～9月です。日本に届いたばかりのボリビアのコーヒーを皆様にご紹介いたします。</p>		
● グアテマラ・サキシム	深煎り	ダークチョコやカカオ、パイプタバコの個性的な風味。 丸山珈琲で扱う、唯一のコバン地方の豆。
<p>サキシムとは、28名のメンバーからなる生産者組合の名前です。この生産者組合は、グアテマラの内陸部に位置する、コバン地域のサン・クリストバル・ヴェラパスにあります。標高は、1,650メートルです。サン・クリストバル・ヴェラパスは、熱帯雨林地域に位置しているため、コーヒー豆を乾燥させることが大変難しく、温室タイプのパティオや電気乾燥機を使用する必要があります。複数回、カップ・オブ・エクセレンスへの入賞経験がある生産者組合です。品評会に出すためのロット以外は、全て丸山珈琲用に用意してくれており、丸山珈琲が唯一コバン地域から買い付けているコーヒーです。</p>		
● エチオピア・イルガチエフェ・コチエレ	中煎り	花のような香り、マンダリンオレンジやアプリコットなどの複雑な風味。心地良い重厚感としっかりと残る甘さ。
<p>エチオピアの南部諸州、ゲデオゾーン、イルガチエフェ村、コチエレ地区で生産されたイルガチエフェです。今回皆様にご紹介しているのは、標高2,000～2,400メートルで栽培され、コチエレステーションで生産処理されたロットです。ステーションとは、生産者の方々がコーヒーチェリーを持ってくる場所です。現在、エチオピアのコーヒーは、どの地域で栽培され、生産処理されたものか明確にするのが大変難しいのですが、丸山珈琲では、オーナーが足繁く産地に通り、産地と長年お付き合いをしてきたことにより、このように明確にご紹介することができます。</p>		

◆ 季節の特別ブレンド

日頃の感謝の気持ちを込めて、贈り物にいかがですか。

ママのブレンド【新発売】(6/17までの限定)	中煎り	チェリー、ラズベリー、フローラルな風味。 きめ細かい舌触りと広がりのある甘さ。
パパのブレンド【新発売】(6/17までの限定)	深煎り	カカオやカラメルを思わせる風味。 ミルクと合わせるとキャラメルの風味。

◆ 季節のブレンド【春】

旬のコーヒー豆を使用し、ブレンドのテーマに合わせて作り上げました。

茜すみれ	中煎り	すみれの花をイメージした花の香りの様なブレンド。
マグノリア	深煎り	「こぶし」の木の力強さをイメージしたブレンド。
春のスペシャルブレンド	中煎り	グランクリュシリーズの豆を使用した贅沢なブレンド。

◆ 丸山珈琲の定番ブレンド

さわやかブレンド	浅煎り	さわやかな酸味。	クリヤーブレンド	中煎り	透明感のある味。
マイルドスペシャル	中煎り	飲みやすくコクもある。	深煎りマイルド	中深煎り	深煎りでしかもマイルド。
ハイブレンド	中煎り	バランスのとれた味。	クイーンブレンド	中煎り	モカブレンド。
丸山珈琲のブレンド	深煎り	定番の深煎り。	アイス用ブレンド	深煎り	すっきりとした爽やかさに加え チョコレートの様な風味や コクのあるブレンド。

【各店舗のご案内】

軽井沢本店：0267-42-7655 / 10時～18時 / 火曜定休（祝日の場合は営業）

* 5月1日火曜日（定休日）は、休まず営業いたします。

リゾナーレ店：0551-36-6590 / 8時～19時 / 店休はリゾナーレ施設に準ずる

小諸店：0267-26-5556 / 9時～20時 / 不定休

ハルニレテラス店：0267-31-0553 / 夏季：8時～20時・冬季：9時～19時 / 不定休

* 4月20日金曜日より夏季営業時間へ変更となります。

尾山台店（豆販売のみ）：03-6805-9975 / 11時～19時 / 水曜定休

「東京セミナールーム」として皆様にご愛顧いただいている場所にて、豆売りを3月2日より開始いたしました。

皆様のご来店お待ち申し上げます！！（尾山台店は、東急大井町線 尾山台駅より徒歩4分）

尚、4月28日（土）～5月6日（日）までは、お休みとさせていただきます。

丸山珈琲では、この度の東日本大震災への義援金として、皆様にお買い上げいただいたコーヒー豆の中から3%を、日本赤十字社へ収めさせていただいております。

2011年3月16日～2012年3月31日迄の義援金は、7,413,171円でした。

この義援金活動は、当初の予定どおり一年間継続させていただき、全期間の合計が今回ご報告の金額となります。

微力ではございますが復興のお力になればと願っております。

義援金活動は、当初一年間と決めておりましたが、みなさまご存知のとおり被災地の復旧には、

まだまだ時間がかかります。丸山珈琲では、これ以降も引き続き義援金活動を続けたいと思います。

日本赤十字社は、もっとも信頼できる義援金送付先のひとつでございますが、今後はより焦点のしぼられた目的での義援金を考えております。東日本大震災において被災し、両親またはどちらかの親を亡くした子どもたちの就学の夢を支援する奨学基金である「みちのく未来基金」へ今後は収めさせていただくため、現在準備を進めております。